



10ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

Informação Alimentar Criando pontes para observação em saúde

Resumo da reunião

Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge
Lisboa, 27 de outubro de 2017

© Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, 2018.

Ficha técnica:

Título: 10ª Reunião Anual PortFIR - Informação alimentar | Criando pontes para observação em saúde.

Relatores: Roberto Brazão, Paulo Fernandes, Silvia Viegas, Maria da Graça Dias, Luísa Oliveira, Maria Antónia Calhau

Editor: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA, I.P.)

Coleção: Materiais de difusão da cultura científica e de formação

Lisboa, janeiro de 2018

10ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

Informação Alimentar Criando pontes para observação em saúde

Lisboa, 27 de outubro de 2017

Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, IP

Resumo da reunião

Sumário

1. Introdução
2. Comunicações orais
3. Abstracts/Posters
4. Questionário de avaliação do grau de satisfação da reunião
5. Programa
6. Notas biográficas

Introdução

O Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN), do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge (INSA), e a GS1 Portugal realizaram, no passado dia 27 de outubro de 2017, a 10ª edição da Reunião Anual [PortFIR](#), tendo como título ***“Informação Alimentar. Criando Pontes para Observação em Saúde”***.

O evento, que decorreu como habitualmente no auditório do Instituto Ricardo Jorge, em Lisboa, teve como principal objetivo apresentar e debater questões relacionadas com a informação alimentar e a nutrição, com principal foco na cooperação, partilha e sinergias entre organismos – as intituladas “*Pontes*” – em prol da saúde e do bem-estar da população.

A sessão de abertura da 10ª Reunião Anual PortFIR foi presidida pelo Eng.º José Maria Albuquerque, Vogal do Conselho Diretivo do Instituto Ricardo Jorge, e contou com a participação do Eng.º João de Castro Guimarães, Diretor Executivo da GS1 Portugal, e da Dr.ª Maria Antónia Calhau, Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (DAN), do INSA.

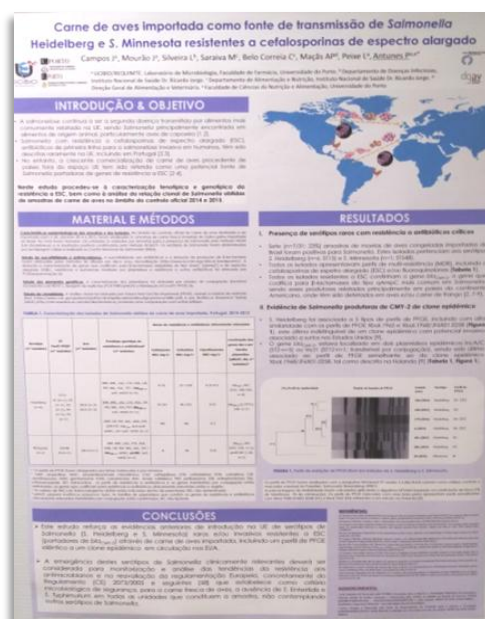
Na sessão da manhã, moderada pela Dr.ª Maria Antónia Calhau (INSA), foram abordados os temas relacionados com: o inquérito alimentar nacional, como base para a vigilância alimentar e nutricional em Portugal; os controlos oficiais de géneros alimentícios e a comunicação do risco no nosso país; e, ainda, com os programas e/ou projetos interministeriais para promoção de uma alimentação mais saudável e redução das desigualdades nutricionais em refeições escolares, com apresentação de projeto em execução. Após a realização das apresentações seguiu-se um período de debate.

Na sessão da tarde, que contou com a moderação da Dr.ª Diana Teixeira (NOVA Medical School | Faculdade de Ciências Médicas) foram apresentados os trabalhos desenvolvidos pelos Grupos de Trabalho específicos ou transversais às três Redes PortFIR – Rede Portuguesa Sobre Composição de Alimentos (RPCA); Rede Portuguesa Sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA); Rede Portuguesa Sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA) - e as propostas de atividades a serem desenvolvidas futuramente.

Nesta sessão da tarde foram, ainda, apresentadas as comunicações **“Calculadora avançada sobre composição de alimentos na plataforma PortFIR - Quantidades e Métodos de Confeção” (INSA_DAN)**; e **“Bioacessibilidade - um conceito crucial para a informação alimentar” (INSA_DAN)**, selecionadas antecipadamente pelo Júri da 10ª Reunião Anual PortFIR, composto por Duarte Torres (Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto), João Cota (Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade de Lisboa), Maria da Graça Dias (INSA_DAN), Maria São José (Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto) e Sónia Pedro (Instituto Português do Mar e da Atmosfera), de entre os dezanove Resumos para posters que foram submetidos.

No decurso da Reunião, o Júri selecionou, como melhor poster, o trabalho **“Carne de aves importada como fonte de transmissão de Salmonella Heidelberg e S. Minnesota resistentes a cefalosporinas de espectro alargado”**, dos autores: Campos J.^a, Mourão J.^a, Silveira L.^b, Saraiva M.^c, Belo Correia C.^c, Maças A.P.^d, Peixe L.^a, Antunes P.^{a,e}. O prémio, patrocinado pela GS1 Portugal, foi entregue no final da Reunião pela Dr.^a Maria Antónia Calhau à Dr.^a Patrícia Antunes, em representação da equipa científica vencedora.

(^aUCIBIO - REQUIMTE, Laboratório de Microbiologia, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto; ^bDepartamento de Doenças Infecciosas, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge; ^cDepartamento de Alimentação e Nutrição, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge; ^dDireção Geral de Alimentação e Veterinária; ^eFaculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação, Universidade do Porto).



Melhor poster da 10ª Reunião Anual PortFIR e entrega do respetivo diploma e prémio.

Comunicações orais

Sessão da Manhã

O IAN-AF na base do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional

Carla Lopes & Duarte Torres (FMUP & FCNAUP)

Controlos Oficiais da Responsabilidade da DGAV

Maria Manuel Mendes (DGAV)

Comunicação do Risco ou Risco da Comunicação

Filipa de Melo Vasconcelos (ASAE)

Eat Mediterranean: Um programa para reduzir desigualdades nutricionais em refeições escolares

Mariana Coelho (INSA_DAN)

Sessão da Tarde

Contaminantes na cadeia alimentar – disponibilidades e necessidades de informação

(Grupo de Trabalho Gestão da Informação - GTGI)

João Barbosa (Grupo Auchan)

Texto Integral (*Repositório Científico do INSA*)

Comunicação Eficaz – da identificação das necessidades à criação de um Centro de Recursos

(Grupo Trabalho para uma Comunicação Eficaz em Alimentação - GTCEA)

Liliana Carvalho (Câmara Municipal de Braga)

Texto Integral (*Repositório Científico do INSA*)

Tabela de Composição de Alimentos – necessidades dos utilizadores

(Grupo Trabalho Utilizadores - GTU)

Roberto Brazão (INSA_DAN)

Texto Integral (*Repositório Científico do INSA*)

Apresentação de trabalho selecionado de entre os Resumos submetidos: *“Calculadora avançada sobre composição de alimentos na plataforma PortFIR - Quantidades e Métodos de Confeção”*

Andreia Vargues (INSA_DAN)

Texto Integral (*Repositório Científico do INSA*)

Apresentação de trabalho selecionado de entre os Resumos submetidos: *“Bioacessibilidade - um conceito crucial para a informação alimentar”*

Ricardo Assunção (INSA_DAN)

Resumos e Posters Submetidos

Pão com elevado teor em amido resistente enriquecido com farinha de grão-de-bico
Fábio Lebre; Olga Amaral

Carne de aves importada como fonte de transmissão de *Salmonella Heidelberg* e *Salmonella Minnesota* resistentes a cefalosporinas de espectro alargado
Campos J.; Mourão J.; Silveira L.; Saraiva M.; Belo Correia C.; Maças A.P.; Peixe L.; Antunes P.

Calculadora avançada sobre composição de alimentos na plataforma PortFIR – Quantidades e Métodos de Confeção
Andreia Lopes Vargues; Paulo Fernandes; Maria da Graça Dias

A importância da gestão ponderal antes, durante e depois da gravidez
Edite Sousa; Tânia Gonçalves Albuquerque; Helena Soares Costa

Cheese: Saturated fat and sodium comparisons across six European countries
Jennifer Tretter Ferreira; Carla Nunes; Maria da Graça Dias

Sodium comparisons in leavened bread across six European countries
Jennifer Tretter Ferreira; Carla Nunes; Maria da Graça Dias

Contaminação de Moluscos Bivalves com Biotoxinas Marinhas na Costa Portuguesa de 2014 a 2016
Susana M. Rodrigues; Maria João Botelho; Pedro Reis Costa; Paulo Vale; Inês Ribeiro; Sara T. Costa

Zona de produção de bivalves da Ria de Aveiro (RIAV): classificação da zona por espécie
Sara Costa; Patrícia Oliveira; Fernanda Oliveira; Sónia Pedro; Helena Silva

Determinação do bisfenol A e éter diglicídico do bisfenol A em alimentos enlatados
Vilarinho F.; Van der Kellen A.; Sendón R.; Figueira M. E.; M. Vaz F.; Sanches-Silva A.

VIPACFood: valorização de subprodutos alimentares para desenvolvimento de filmes e revestimentos que visem aumentar a vida útil de alimentos
Ana Sanches Silva, Khaoula Khwaldia, Fernanda Vilarinho, Fernando Ramos

Projeto i.FILM - Filmes Multifuncionais para Aplicação em Embalagens Ativas e Inteligentes
Andrade M.; Reboleira J.; Bernardino S.; Ganhão R.; Mendes S.; Vilarinho F.; Mateus A.; Reis M.; Santos R.

Relevância da informação nutricional para avaliação do risco em saúde pública: O caso do fast-food
Tânia Gonçalves Albuquerque; Mafalda A. Silva; Maria Beatriz P.P. Oliveira; Helena S. Costa

Análise de nitratos e nitritos em alimentos à base de carne - Otimização de um método de HPLC

Cláudia Carvalho; Maria Celeste Serra; Elsa Vasco

Vitamina C em hortícolas: comparação do valor determinado com os valores das bases de dados de Composição dos Alimentos

Inês Carvalho Santos; Tânia Gonçalves Albuquerque; Mafalda A. Silva; Helena S. Costa

Capsicum annuum L.: Atividade biológica de duas variedades

Mafalda A. Silva; Tânia Gonçalves Albuquerque; M. Beatriz P.P. Oliveira; Helena S. Costa

Compostos fenólicos totais de extratos de *Fucus vesiculosus* e *Gracilaria* sp.: potencial aplicação a embalagens alimentares

Andrade M.; Reboleira J.; Bernardino S.; Ganhão R.; Mendes S.; Vilarinho F.; Sanches-Silva A.; Ramos F.

Avaliação da capacidade antioxidante de extratos de *Fucus vesiculosus* para aplicação a embalagens alimentares ativas

Andrade M.; Reboleira J.; Bernardino S.; Ganhão R.; Mendes S.; Vilarinho F.; Sanches-Silva A.; Ramos F.

Bioacessibilidade – um conceito crucial para a informação alimentar

Ricardo Assunção; Carla Martins; Paula Alvito

Quantificação das vitaminas A e E em matrizes alimentares por HPLC - Otimização e validação do tratamento das amostras

Rute Paz; Maria Celeste Serra; Maria Graça Dias



Inquérito de Avaliação do Grau de Satisfação

A 10ª Reunião Anual PortFIR contou com 77 participantes, dos quais 50 responderam ao questionário de avaliação do grau de satisfação (64,9% do total de presentes na Reunião).

A maioria dos respondentes tem como principal área de atividade profissional “Investigação/estudo” (50,0%), seguido de “Restauração” (12,0%) e de “Produção e transformação de alimentos” e “Regulação/controlo oficial/fiscalização” com igual percentagem (8%).

Cerca de 32,0% do total de respondentes ao questionário pertence às Redes PortFIR, distribuídos da seguinte forma:

Rede Portuguesa Sobre Composição de Alimentos (RPCA) – 10,0%;

Rede Portuguesa Sobre Informação Microbiológica de Alimentos (RPIMA) – 8,0%;

Rede Portuguesa Sobre Contaminação Química de Alimentos (RPCQA) – 14,0%;

Os principais resultados da avaliação dos respondentes relativamente à **organização** da Reunião Anual foram os seguintes:

Modo como teve conhecimento do evento: 58,0% - Muito satisfeito e 42,0% - Satisfeito;

Data do evento: 62,0% - Muito satisfeito, 36,0% - Satisfeito e 2,0% - Pouco satisfeito;

Duração do evento: 62,0% - Muito satisfeito e 38,0% - Satisfeito;

A apreciação global dos respondentes quanto à **organização do evento** foi a seguinte:

Organização do evento: 58,0%- Muito satisfeito e 42,0% - Satisfeito;

(Respondentes externos ao INSA (35): 54,3%- Muito satisfeito e 45,7% - Satisfeito;)

(Respondentes do INSA (15): 66,7%- Muito satisfeito e 33,3% - Satisfeito;)

No que se refere à avaliação ao **conteúdo científico** da Reunião, os principais resultados foram os seguintes:

Escolha do Tema: 54,0% - Muito satisfeito e 46,0% - Satisfeito;

Oradores: 46,0% - Muito satisfeito, 52,0% - Satisfeito e 2,0% Pouco satisfeito;

Interesse nos assuntos abordados: 44,0% - Muito satisfeito e 56,0% - Satisfeito;

Mais-valia a nível profissional: 32,0% - Muito satisfeito, 66,0% - Satisfeito e 2,0% Pouco satisfeito;

Resposta às dúvidas/sugestões colocadas: 34,0% - Muito satisfeito, 64,0% - Satisfeito e 2,0% Pouco satisfeito;

Divulgação do trabalho realizado no PortFIR: 56,0% - Muito satisfeito, 40,0% - Satisfeito e 4,0% Pouco satisfeito;

Conteúdo científico dos posters: 52,0% - Muito satisfeito e 48,0% - Satisfeito;

Relativamente ao **conteúdo científico da Reunião**, a apreciação global dos respondentes foi a seguinte:

Conteúdo científico do evento: 50,0%- Muito satisfeito e 50,0% - Satisfeito;

(Respondentes externos ao INSA (35): 48,6%- Muito satisfeito e 51,4% - Satisfeito;)

(Respondentes do INSA (15): 53,3%- Muito satisfeito e 46,7% - Satisfeito;)

O grau de satisfação global dos respondentes em relação à 10ª Reunião Anual PortFIR foi o seguinte:

Avaliação global da Reunião: 56,0% - Muito satisfeito e 44,0% - Satisfeito;

(Respondentes externos ao INSA (35): 54,3%- Muito satisfeito e 45,7% - Satisfeito;)

(Respondentes do INSA (15): 60,0%- Muito satisfeito e 40,0% - Satisfeito;)

Com a aplicação do questionário pretendeu-se igualmente a recolha de opiniões dos respondentes relativamente à organização desta Reunião, a possíveis temas e/ou conteúdos a serem abordados em futuras edições, a propostas de trabalho a serem desenvolvidos pelos Grupos de Trabalho PortFIR, bem como de sugestões de melhoria e/ou ações benéficas a serem implementadas. Apresenta-se, em seguida, os principais resultados obtidos.

- Propostas de temas e de sugestões de melhoria para próximas edições da Reunião Anual PortFIR:

- i) *“Uma sugestão de tema que foi largamente mencionada no dia - tema relacionado com estratégias de diminuição do teor de sal nos produtos alimentares e do teor de açúcar”;*
- ii) *“Envolver outras entidades”;*
- iii) *“Temas de interesse: Níveis de contaminantes químicos e microbiológicos presentes nos produtos alimentares. Resultados das análises a produtos alimentares a nível nacional que são efectuados no âmbito dos planos de monitorização.”;*
- iv) *“Temas: Avaliação das políticas de promoção da saúde (Educação nutricional)
A duração está adequada, falta é o cumprimento dos horários e o espaço maior para debate.”;*
- v) *“Resultados concretos em todas as comunicações”;*
- vi) *“Tentar cumprir os horários seria uma questão a melhorar.”.*

- Sugestões para a continuidade dos trabalhos do PortFIR e/ou ações benéficas a serem implementadas:

- i) *“Continuação do desenvolvimento do trabalho para a "geração da calculadora avançada". Programa de seminários e workshop com temas atuais de interesse como o sal e o açúcar”;*
- ii) *“Dinamizar o site”;*
- iii) *“Contaminantes emergentes, como os identificar e como os controlar.”;*
- iv) *“Divulgação dos resultados dos trabalhos realizados para a comunidade com ações práticas possíveis de ser realizadas pela população na sua área de residência/abrangência.”;*
- v) *“Resultados dos grupos de trabalho.”.*



27 de outubro de 2017 | Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge

10ª REUNIÃO ANUAL PortFIR

INFORMAÇÃO ALIMENTAR

CRIANDO PONTES PARA OBSERVAÇÃO EM SAÚDE

PROGRAMA

Hora	Tema	Palestrante	Entidade	
09h00	Receção dos participantes e colocação de posters			
09h30	Sessão de abertura José Maria Albuquerque – Vogal do Conselho Diretivo do INSA João de Castro Guimarães – Diretor Executivo da GS1 Portugal Maria Antónia Calhau – Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição do INSA			
	Informação Alimentar Moderadora: Maria Antónia Calhau (INSA_DAN)			
	10h00	O IAN-AF na base do Sistema Nacional de Vigilância Alimentar e Nutricional	Carla Lopes Duarte Torres	FMUP FCNAUP
	10h25	Controlos Oficiais da Responsabilidade da DGAV	Maria Manuel Mendes	DGAV
10h50	Painel de posters com presença de autores (Coffee Break)			
11h20	Comunicação do Risco ou Risco da Comunicação	Filipa de Melo Vasconcelos	ASAE	
11h45	Eat Mediterranean: Um programa para reduzir desigualdades nutricionais em refeições escolares	Mariana Santos	INSA_DAN	
12h10	Debate			
12h40	Almoço e visita aos posters, com a presença de autores			
Redes PortFIR & Comunicações Moderadora: Diana Teixeira (NMS FCM)				
14h30	Contaminantes na cadeia alimentar – disponibilidades e necessidades de informação (GTGI)	João Barbosa	Grupo Auchan	
14h40	Comunicação Eficaz – da identificação das necessidades à criação de um Centro de Recursos (GTCEA)	Liliana Carvalho	Câmara Municipal de Braga	
14h50	Tabela de Composição de Alimentos – necessidades dos utilizadores (GTU)	Roberto Brazão	INSA_DAN	
15h00	Calculadora avançada sobre composição de alimentos na plataforma PortFIR – Quantidades e Métodos de Confeção	Andreia Vargues	INSA_DAN	
15h15	Bioacessibilidade – um conceito crucial para a informação alimentar	Ricardo Assunção	INSA_DAN	
15h30	Sessão de encerramento com entrega de prémio ao melhor poster Maria Antónia Calhau – Coordenadora do Departamento de Alimentação e Nutrição (INSA_DAN)			
15h45	Reunião do GOC	GOC - PortFIR	---	

Notas biográficas

Andreia Vargues (INSA_DAN)

- Licenciada em Ciências da Nutrição pela Universidade Atlântica;
- Estágio curricular realizado na ASAE, na área de Segurança Alimentar, cujo projeto incidiu sobre o tema "Histamina em Pescado";
- Desenvolve funções na Unidade de Observação e Vigilância, Departamento de Alimentação e Nutrição, INSA, na atualização e desenvolvimento da Tabela da Composição de Alimentos e do site PortFIR.

Carla Lopes (Faculdade de Medicina da Universidade do Porto - FMUP)

- Licenciada em Ciências da Nutrição, pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP);
- Doutoramento em Biologia Humana, pela Faculdade de Medicina da Universidade do Porto (FMUP);
- Agregação em Saúde Pública na Faculdade de Medicina da Universidade do Porto;
- Professora Associada de Epidemiologia da Faculdade de Medicina da Universidade do Porto;
- É coordenadora da Unidade de Nutrição e estilos de vida do Departamento de Epidemiologia Clínica, Medicina Preditiva e Saúde Pública da FMUP e coordenadora do Mestrado em Epidemiologia;
- É vice-presidente do Conselho pedagógico da FMUP e é membro da Comissão científica do programa doutoral em Saúde Pública da FMUP;
- Coordenadora do grupo de investigação em epidemiologia nutricional e da obesidade do Instituto de Saúde Pública da Universidade do Porto e Investigadora da Unidade de Investigação e Desenvolvimento Cardiovascular (UI&D51/94) da Faculdade de Medicina da Universidade do Porto, desde 1995;
- Integra o Comité Científico de acompanhamento do programa europeu DEterminants of Dietary and Physical Activity (DEDIPAC KH).

Duarte Torres (Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação – Universidade do Porto)

- Licenciado em Ciências da Nutrição pela Faculdade de Ciências da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP);
- Doutoramento em Ciências e Engenharia Química e Biológica na Escola de Engenharia da Universidade do Minho;
- É, desde 2010, Professor Auxiliar na Faculdade de Ciência da Nutrição e Alimentação da Universidade do Porto (FCNAUP), onde leciona as unidades curriculares de Toxicologia Alimentar, Composição de Alimentos e Refeições, Análise Sensorial e Inovação;
- Participa como investigador nos trabalhos que têm conduzido o *"Inquérito Alimentar Nacional e de Atividade Física"* e a *"Estruturação e Transferência dos Dados de Consumo, de acordo com os Requisitos da EFSA, com vista à avaliação de consumo pan-Europeia"*;
- Foi gestor de Investigação da empresa Biotempo - Consultoria em Biotecnologia (2008-2010) onde coordenou a workpackage *"Oportunidades para as Pequenas e Médias Empresas do sector Agroalimentar e da Saúde"*, integrada na Rede de Excelência Europeia "EURRECA", que visou a harmonização das recomendações em micronutrientes na Europa.

Filipa Melo de Vasconcelos

(Autoridade de Segurança Alimentar e Económica - ASAE)

- Subinspectora-Geral da área Técnica da ASAE
- Formação superior em Tecnologia das Indústrias Agro-Alimentares e em Gestão;
- Pós-Graduada em Viticultura & Enologia e Pós-Graduada em Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar;
- É, desde 2006, da carreira de Inspeção Superior da ASAE, tendo sido coordenadora no Núcleo de Estudos e Planeamento da Área Alimentar (NEPAA/GTP); Chefe do Gabinete de Inspeção e Assuntos Internos (GIAI), Inspectora-Chefe da Delegação de Santarém e, actualmente, como referido, Subinspectora-Geral da área Técnica da ASAE
- É representante nacional nas plataformas da EFSA: Focal Point network e no Advisory Forum, sendo ainda membro da Communication Expert Network (CEN)
- Entre 1995 e 2005, no (IVV) Instituto da Vinha e do Vinho, foi Coordenadora do Corpo Técnico de Controlo Vitivinícola de Santarém e Chefou a Fiscalização.
- Perita da Comissão Europeia (DG-AGRI), integrando o Corpo de Agentes Específicos da Comissão para o Sector Vitivinícola (CASC), tendo realizado Missões ao REINO UNIDO (2003) e HOLANDA (2003); integrando ainda pela DG-ELARG as Missões de avaliação (Peer Review) dos países candidatos ao alargamento da UE, nomeadamente: à Eslovénia (2002), Hungria (2002), Bulgária (2003, 2004, 2005 e 2006), bem como nas Missões aos Balcãs na Antiga República Jugoslava da MACEDÓNIA (2005) e na República da CROÁCIA (2005).

João Barbosa

(Grupo Auchan)

- Licenciatura em Medicina Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa
- Pós graduação em Gestão Avançada para executivos na Universidade Católica de Lisboa
- Formação em Auditorias no Instituto de Soldadura e Qualidade (ISQ) e em HACCP no Cequal.
- Diretor da Qualidade do Grupo Auchan Portugal Hipermercados
- Membro da Comissão de Produtos Alimentares e Segurança Alimentar da APED

Liliana Carvalho

(Câmara Municipal de Braga)

- Licenciatura em Medicina Veterinária pela Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro;
- Em 2008 obteve o grau de investigadora – DEA – em Nutrição e Bromatologia, pela Universidade de Santiago de Compostela
- É atualmente técnica superior na Câmara Municipal de Braga, exercendo funções de Médica Veterinária
- Anteriormente foi técnica superior na DGAV, na Divisão de Alimentação e Veterinária de Aveiro, exercendo funções de Inspetora Sanitária

Maria Manuel Mendes

(Direção Geral de Alimentação e Veterinária - DGAV)

- Licenciada em Medicina Veterinária pela Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa;
- Iniciou o seu percurso profissional como Médica Veterinária Oficial na Inspeção Sanitária de Carnes em matadouros e salas de desmancha;
- Exerceu funções na ASAE no Gabinete Técnico e Pericial e como chefe da Divisão de Riscos Alimentares;
- Atualmente é Chefe da Divisão de Controlo da Cadeia Alimentar, na Direção de Serviços de Segurança Alimentar da DGAV, sendo responsável pela coordenação nacional dos planos de controlo oficial dos géneros alimentícios.

Mariana Santos

(Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge – INSA_DAN)

- Mestre na área da Engenharia dos Alimentos pela Universidade Técnica de Lisboa;
- Atualmente é aluna de Doutoramento em Saúde Pública, na Escola Nacional de Saúde Pública da Universidade Nova de Lisboa;
- Responsável Técnica do Laboratório de Química e Gestor da Qualidade do Departamento de Alimentação e Nutrição do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge;
- Principais áreas de especialização: Análise Química de Alimentos, Análise de ácidos gordos, Dados de Composição de Alimentos, Sistemas de Gestão da Qualidade;
- Colaboração em diferentes Projetos, co-autora de várias publicações e tem vários artigos publicados.

Roberto Brazão

(Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge – INSA_DAN_UOV)

- Licenciado em Engenharia Alimentar, pelo Instituto Superior de Agronomia;
- Curso de Estudos Avançados em Gestão Pública (CEAGP), pelo INA (ex-Instituto Nacional de Administração; atual Direção-Geral da Qualificação dos Trabalhadores em Funções Públicas);
- Frequenta atualmente o mestrado em Administração Pública (ISCTE);
- Técnico Superior do Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, na Unidade de Observação e Vigilância, do Departamento de Alimentação e Nutrição, onde integra as equipas do projeto PortFIR e de projetos com a EFSA. É responsável pela transmissão eletrónica de dados de contaminantes químicos dos Planos de controlo oficiais em Portugal para a EFSA.

Ricardo Assunção

(Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge – INSA_DAN_UOV)

- Médico Veterinário
- Doutoramento em Ciências Veterinárias;
- Pós-graduado em Gestão da Qualidade e da Segurança Alimentar;
- Atualmente é bolseiro Postdoc no Departamento de Alimentação e Nutrição, do INSA;
- As suas principais áreas de trabalho incluem a segurança alimentar e saúde pública, com particular interesse na avaliação de risco, toxicologia alimentar e a avaliação do impacto dos contaminantes alimentares na saúde, em especial a interação entre os contaminantes alimentares e o sistema gastrointestinal;
- É autor de diferentes publicações nacionais e internacionais. Foi distinguido pela Universidade de Évora com um prémio de Mérito pelo trabalho de investigação desenvolvido durante o seu doutoramento.